



ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA



# ENOTURISMO Y SOMMELIER

PROGRAMA DE ESTUDIOS

# ENOTURISMO Y SOMMELIER

Esta formación apunta a un profesionalizar en marketing, protocolo y conocimiento de los procesos de elaboración del vino, sino que también tiene conocimientos de cata y degustación. Capacitando al estudiante para trabajar en la promoción y venta, asistirá a eventos turísticos y enoturísticas, realizará las visitas guiadas en bodega y por supuesto tendrá la capacidad de dirigir una degustación o una cata profesional de vino.

Sintetizando, es misión de esta capacitación conseguir que la bodega o recurso enoturístico (Ruta del Vino, Restaurante, Enoteca, Vinoteca, etc) que tenga a su cargo llegue al mayor número de visitantes. Por ello la formación aborda con una mirada integral aspectos tales como el marketing, distribución, medios de comunicación, redes sociales y relaciones públicas.

DURACIÓN

6 CLASES

MODALIDAD

STREAMING

INCLUYE CERTIFICACIÓN



ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA

## OBJETIVOS DE ESTA FORMACIÓN

- Adquirir las conceptualizaciones principales.
- Adquirir las herramientas necesarias para abordar experiencias enoturísticas.
- Abordar un aprendizaje integrador y una mirada amplia del enoturismo.

## ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDA LA FORMACIÓN?

Toda persona que tenga interés por adquirir los conocimientos necesarios para desenvolverse de manera eficiente en el ámbito del enoturismo.

# CONTENIDOS

## 1

### Introducción

Técnicas de comunicación y dinamización de grupos.

La bodega y su demanda.

Perfil de la demanda enoturística.

El viajero enoturístico.

Tendencias en el enoturismo.

## 2

### El vino

Tipos de uva.

Fases de elaboración del vino.

Clasificación de los vinos.

Principales focos vitivinícolas mundiales.

## 3

### Actividades relevantes

Viticultura. Profesionales de la viticultura, enología.

¿Qué es el sommelier?

Diferencia entre cata y degustación.

Requisitos y fases de la cata.

Elaboración de vinos. Análisis sensorial Pasos a seguir en una degustación. Clasificación de los aromas y los olores. Tacto y sensaciones tangibles.

Temperaturas. Elementos de la degustación. Planillas de cata.

Elaboración de mapas de mensajes y protocolos de visita.

La comunicación empresarial y personal.

# CONTENIDOS

## 4

### Marketing enoturístico

El marketing enoturístico. Especialización del sector.

Identificación de la imagen de marca del destino. Place Branding.

Diseño de un plan de marketing de destino enoturístico.

Control y retorno del plan de marketing.

El ecosistema digital (Web, blog y RRSS) como herramienta del marketing.

Marketing de contenidos y posicionamiento.

La responsabilidad social corporativa.

# ENOTURISMO Y SOMMELIER

Esta formación incluye además contenidos de valor.

Contarás con un aula virtual donde encontrarás notas, artículos, videos y links que complementan el material de clases.

La ESCUELA DE TURISMO CÓRDOBA se reserva el derecho de modificar este programa, o cualquiera de los componentes del curso, cuando lo considere necesario a fin de generar mejoras o actualizaciones.



**TE ENSEÑAMOS A TRABAJAR EN  
TURISMO, HOTELERÍA,  
GASTRONOMÍA Y EVENTOS DESDE LA  
EXPERIENCIA Y EL CONOCIMIENTO**

*Desde el año 2013, capacitamos de manera profesional a todas las personas interesadas en enriquecerse e insertarse en la Industria Turística*

# MODALIDAD ONLINE STREAMING

Nuestra modalidad te ofrece la posibilidad de cursar desde tu casa pero sentirte como si estuvieses en el aula. Accede de manera instantánea a videos, materiales teóricos y actividades prácticas que complementarán tus estudios.

Cursar con la modalidad streaming en vivo y en directo es formarte estés donde estés.



## PLATAFORMA MULTIDISPOSITIVOS

Te permite ver tus clases en cualquier lugar

## ACTIVIDADES PRÁCTICAS

No dejes de ejercitar tus conocimientos

## MATERIAL COMPLEMENTARIO

Te ayuda a profundizar tus estudios

## CLASES EN VIVO

Online sincrónicas



**ESCUELA  
DE TURISMO  
CÓRDOBA**

**#ProfesionalizaTuMundo**